

# Galets Rosés

## Fruit et minéralité pour un vin gourmand

AOP Costières de Nîmes Rosé 2016

Son nom évoque notre terroir de galets appelé « gress ». Charriés par la moraine glaciaire du Rhône à l'Ere Quaternaire, ils caractérisent les Costières de Nîmes au Sud de la Vallée du Rhône.

Les Galets se déclinent dans les trois couleurs ; leurs robes évoquent les teintes de nos galets en blanc (Galets Dorés), rosé (Galets Rosés) et rouge (Galets Rouges). Sa minéralité participe à l'originalité et à l'équilibre du vin.

Ce rosé de gastronomie avec une belle complexité aromatique sur le fruit et la minéralité allie élégance et fraîcheur.

### Vinification

Saignée de saignée de Syrah , Grenache avec une touche de Mourvèdre. (raisins issus de l'Agriculture Biologique).

Macération pré-fermentaire : entre 2h (syrah, mourvèdre) et 4h (grenache).

Fermentation sous contrôle de température (16 puis 20° en fin de processus).

Élevage sur lies (1 mois) avec brassage si nécessaire.

Pas de fermentation malo-lactique.

Vinification et élevage sans soufre pour d'avantage de pureté et d'éclat du fruit. Léger ajout à la mise pour assurer la stabilité et la régularité du vin.

### Robe

Robe grenadine soutenue

### Nez

Fraise des bois, framboise, groseille, menthe citronnée

### Bouche

Attaque vive, minérale et fruitée (fraise) avec une touche poivrée.

Beaucoup d'ampleur et de profondeur, tout en gardant un côté aérien.

Grande persistance aromatique où la minéralité participe à l'équilibre du vin.

### Accords

Rouget, thon, cuisine exotique, associations sucré-salé (poulet à l'orange)... Alain Senderens l'associe sur un tartare de thon « Le Vin et la Table » Editions RVF S'apprécie vers 10° environ afin d'exhaler tout son fruit et sa fraîcheur.

### Garde & Format

1 à 2 ans.

Disponible en Magnum, 75 cl et 50 cl



### Presse

**LE GRAND GUIDE DES VINS DE FRANCE 2016 et 2017**

**13.5/20**

**Bettane & Desseauve**

«Plus rafraîchissant que vineux. Bonne franchise en bouche. À boire sans complication.»

**LES MEILLEURS VINS DE FRANCE 2016 par la Revue du Vin de France**

**14/20**

« Galets Rosés joue la carte du charnu et du volume de bouche »

**GAULT & MILLAU – Top 100 Rosés dégustation (Rhône)**

**16/20**

« Des senteurs de fruits rouges forment un préambule charmeur. En bouche, c'est toute une dynamique de fraîcheur qui sillonne une matière respectable et confère de la vitalité à un goût délectable d'où émerge une minéralité du meilleur effet. »

